

Equipe:

Professor Paulo Cezar Ribeiro da Silva (org.)

Professor Thiago Malta Leite Nascimento

Professor Wemerson Carvalho dos Santos

Alunos Wagner dos Santos Silva e Lorryne de Jesus Oliveira (EJV)

1 INTRODUÇÃO

Em fevereiro de 2007, a Empresa Júnior do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória (antiga Fabavi naquela época) criou o índice de preços para medir a variação dos itens que compõem a cesta básica de alimentos da classe média capixaba. Pode ser considerada uma cesta básica ampliada para satisfazer às necessidades mínimas de alimentação de uma família padrão de classe média capixaba, com renda familiar entre três a dez salários mínimos.

Anualmente, o Núcleo de Pesquisas da Empresa Júnior (EJV) realiza um estudo específico para medir os impactos do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba. Maiores esclarecimentos sobre a construção desse indicador de preços estão detalhadas no tópico referente às metodologias aplicadas.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Medir a variação percentual do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual em relação ao custo médio da cesta básica da classe média capixaba do ano anterior.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Calcular o custo médio da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual;

Comparar a variação percentual do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba em relação à variação percentual da inflação medida pelo índice de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IPCA/IBGE);

Medir as variações percentuais do custo médio de cada item componente da refeição básica para um adulto capixaba do ano atual em relação ao custo médio de cada item componente da refeição básica para um adulto capixaba do ano anterior;

Destacar as maiores altas de preços ocorridas no ano atual, bem como os maiores recuos de preços.

3 METODOLOGIAS APLICADAS

Foram extraídos seis itens da cesta básica de um total de 30 produtos de alimentação para compor a refeição básica para um adulto capixaba durante um mês. Os produtos selecionados foram: arroz branco tipo I, feijão preto tipo I, tomate comum, cebola comum, óleo de soja e carne de boi ou frango.

As coletas de dados são realizadas sistematicamente, através de pesquisa de campo e em formulário específico em relação aos preços praticados dos seis itens de alimentação selecionados.

São coletados os preços correspondentes a marcas de produtos específicos e algumas marcas mais baratas (MMB). A coleta de marcas mais baratas ocorrerá nos casos de produtos cujas marcas são diversificadas e não comuns em todos os estabelecimentos selecionados para a pesquisa.

Os preços dos seis produtos da refeição básica para um adulto capixaba são coletados diretamente da prateleira, de preferência sem auxílio de informante.

A amostra de supermercados foi composta por trinta pontos-de-venda na Região Metropolitana, englobando estabelecimentos de maior influência para o consumidor da classe média capixaba.

Os 6 (seis) itens pertencentes a cesta que compõe a refeição básica do consumidor adulto da classe média foram ponderados de acordo com a necessidade de consumo de um trabalhador capixaba com renda média entre 3 e 10 salários mínimos.

4 RESULTADOS

Custo da refeição básica para um adulto capixaba sobe mais que o dobro da inflação na Região Metropolitana da Grande Vitória.

No ano de 2015, o custo mensal da refeição básica para um adulto que reside na Região Metropolitana da Grande Vitória ficou até 27,9% mais caro em relação ao ano de 2014.

O estudo foi realizado pela Empresa Júnior do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória (EJFV), tendo como base de dados a pesquisa da cesta básica da classe média capixaba realizada em 30 supermercados e que é divulgada mensalmente por aquela associação de alunos.

Conforme consta na tabela 1, é interessante observar que a inflação brasileira medida pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ficou em 10,67% no mesmo período analisado, ou seja, o custo da refeição básica para um adulto capixaba mais que dobrou em relação à inflação oficial do país, ou seja, se a refeição for com bife de alcatra de boi, o aumento ficaria em 24,5%, caso seja a base de bife de peito de frango, a elevação seria maior, isto é, em torno de 27,9%.

TABELA 1

Variações percentuais em 2015

Discriminação	Varição %
IPCA/IBGE	10,67%
Refeição básica para um adulto (opção boi)	24,51%
Refeição básica para um adulto (opção frango)	27,91%
Cesta básica da classe média	14,86%

Fonte: Empresa Júnior da Faculdade Doctum de Vitória (EJFV)

De acordo com o estudo detalhado nas tabelas 2 e 3 deste Relatório de Pesquisa, quatro produtos da refeição básica na opção “carne de boi” tiveram aumento de preço maior que a inflação. Na outra opção “carne de frango”, foram três produtos que subiram além da inflação, salientando que o peito de frango teve variação de -0,8% no ano de 2015.

Na refeição básica na opção “carne de frango”, embora com registro de alta elevada, em termos absolutos, é a opção mais vantajosa para o consumidor capixaba, ou seja, o custo mensal estimado para a refeição ficaria em torno de R\$ 147,90, representando uma economia mensal de R\$ 125,16 em relação aos R\$ 273,06 gastos mensalmente na refeição com base na carne de boi. Neste caso, a economia seria de 45,8% e anualmente o consumidor deixaria de desembolsar R\$ 1.501,92.

O estudo comparativo foi organizado pelo núcleo de estudos e pesquisas da Empresa Júnior do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória, sob a coordenação do Professor Paulo Cezar Ribeiro da Silva, tendo como coautores os professores Thiago Malta Leite Nascimento e Wemerson Carvalho dos Santos.

A pesquisa de campo foi executada pelos alunos membros da EJFV, Wagner dos Santos Silva e Lorryne de Jesus Oliveira.

TABELA 2**Análise comparativa do custo da refeição básica para um adulto capixaba – 2015***Opção: carne de boi*

REFEIÇÃO BÁSICA PARA UM ADULTO	Quant.	Preço Unitário Dez./14	Preço Unitário Dez/15	Custo Total Dez/14	Custo Total Dez/15	Evolução (%)
ARROZ TIPO I - 3Kg	3	2,00	2,11	6,01	6,34	5,6%
FEIJÃO PRETO TIPO I - 4,5 kg	4,5	4,10	4,17	18,45	18,77	1,7%
ALCATRA DE BOI - 6 Kg	6	27,24	30,74	163,44	184,44	12,8%
TOMATE - 8 kg	8	2,78	6,06	22,24	48,48	118,0%
CEBOLA - 2,5 kg	2,5	2,56	4,70	6,40	11,75	83,6%
ÓLEO DE SOJA - 900 ml	1	2,77	3,28	2,77	3,28	18,4%
TOTAL MENSAL				R\$ 219,31	R\$ 273,06	24,51%

Fonte: EJV - Empresa Júnior Doctum Vitória - www.ejfv.com.br

TABELA 3**Análise comparativa do custo da refeição básica para um adulto capixaba – 2015***Opção: carne de frango*

REFEIÇÃO BÁSICA PARA UM ADULTO	Quant.	Preço Unitário Dez./14	Preço Unitário Maio/15	Custo Total Dez/14	Custo Total Dez/15	Evolução (%)
ARROZ TIPO I - 3Kg	3	2,00	2,11	6,01	6,34	5,6%
FEIJÃO PRETO TIPO I - 4,5 kg	4,5	4,10	4,17	18,45	18,77	1,7%
PEITO DE FRANGO - 8 Kg	8	7,47	7,41	59,76	59,28	-0,8%
TOMATE - 8 kg	8	2,78	6,06	22,24	48,48	118,0%
CEBOLA - 2,5 kg	2,5	2,56	4,70	6,40	11,75	83,6%
ÓLEO DE SOJA - 900 ml	1	2,77	3,28	2,77	3,28	18,4%
TOTAL MENSAL				R\$ 115,63	R\$ 147,90	27,91%

Fonte: EJV - Empresa Júnior Doctum Vitória - www.ejfv.com.br

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse Relatório de Pesquisa corresponde a pesquisa anual do custo médio da refeição básica para um adulto capixaba realizada através de uma amostra composta de 30 lojas de importantes redes de supermercados da Região Metropolitana da Grande Vitória (Supermercados EPA, Extrabom, Extraplus, Carone, OK super atacado, Schowambach, São José, Perim e Wal Mart).

6 REFERÊNCIAS

CRESPO, Antônio Arnot. Estatística Fácil. 10ª edição. São Paulo: Saraiva, 1993.

DIEESE. Cesta Básica Nacional - Metodologia. Disponível em: <<http://www.dieese.org.br/rel/rac/metodologia.pdf>> Acesso em: 15 fev. 2007.

DIEESE. Índice de custo de vida - ICV. Disponível em: <<http://www.dieese.org.br>> Acesso em: 15 fev. 2007.

FISCHMANN, Adalberto Américo. Planejamento estratégico na prática. 2ª edição. São Paulo: Atlas, 1991.

FIPE. Índices. São Paulo, 2000. Disponível em: <<http://www.fipe.com>> Acesso em: 30 nov. 2000.

FONSECA, Jairo Simon da. Curso de Estatística por Jairo Simon da Fonseca e Gilberto de Andrade Martins. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 1994.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Sistemas, Organização & Métodos:** uma abordagem gerencial. São Paulo: Atlas, 2000.

STEVENSON, Willian J. Estatística aplicada à administração. Ed. Harbra, 1988.